

---

---

**Analyse sensorielle —  
Recommandations pour la  
justification d'allégations relatives  
à des produits par des études  
sensorielles et/ou des études  
consommateurs**

*Sensory analysis — Guidance on substantiation for sensory and  
consumer product claims*

iTeh Standards  
(<https://standards.itih.ai>)  
Document Preview

[ISO 20784:2021](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/262faf77-1a8e-4e50-85d6-44f6afa07d71/iso-20784-2021)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/262faf77-1a8e-4e50-85d6-44f6afa07d71/iso-20784-2021>



**iTeh Standards**  
**(<https://standards.iteh.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 20784:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/262faf77-1a8e-4e50-85d6-44f6afa07d71/iso-20784-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/262faf77-1a8e-4e50-85d6-44f6afa07d71/iso-20784-2021>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office

Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8

CH-1214 Vernier, Genève

Tél.: +41 22 749 01 11

E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)

Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

<b>Avant-propos</b> .....	<b>iv</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>v</b>
<b>1 Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3 Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4 Considérations générales</b> .....	<b>4</b>
<b>5 Principes directeurs de justification des allégations sensorielles</b> .....	<b>6</b>
5.1 Généralités.....	6
5.2 Examiner les dispositions législatives et réglementaires gouvernementales.....	6
5.3 Définir la ou les allégations principales et concevoir le test en conséquence.....	6
5.4 Déterminer le type d'allégation: test d'un seul produit ou test comparatif.....	6
5.5 Définir les critères de décision.....	6
5.6 Définir l'ensemble des produits concernés.....	6
5.7 Définir la population des consommateurs cibles ou des évaluateurs appropriés.....	6
5.8 Définir la solidité des preuves.....	7
5.9 Assurer l'impartialité.....	7
5.10 Assurer la fiabilité.....	7
<b>6 Classification des allégations sensorielles</b> .....	<b>7</b>
6.1 Classification.....	7
6.2 Formulation.....	8
6.3 Allégations sensorielles non comparatives.....	9
6.4 Allégations sensorielles comparatives.....	9
<b>7 Méthodes</b> .....	<b>10</b>
<b>Annexe A (informative) Études de cas d'allégations sensorielles</b> .....	<b>13</b>
<b>Annexe B (informative) Taux d'erreur de type I en fonction du nombre de tests statistiques dans une étude</b> .....	<b>20</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>22</b>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets)).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [www.iso.org/iso/fr/avant-propos](http://www.iso.org/iso/fr/avant-propos).

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).

## Introduction

Le présent document fournit un cadre à prendre en compte lors de la planification d'études visant à étayer une allégation sensorielle destinée aux consommateurs. Le document spécifie les principes à suivre, définit les termes clés, fournit un schéma de classification accompagné d'exemples, ainsi que des études de cas pour différents types d'allégations.

Les allégations relatives à des produits ont pour vocation à informer le public d'acheteurs potentiels ou les utilisateurs en général des caractéristiques du produit, de différencier le produit de ses concurrents et influencent la décision d'achat.

Les allégations sensorielles dans le présent document font référence aux informations et aux messages fournis sur un emballage ou une étiquette, dans la documentation commerciale imprimée, à la télévision ou dans les médias numériques pour communiquer aux utilisateurs cibles ou aux utilisateurs cibles potentiels des informations relatives aux propriétés sensorielles du produit ou à la réaction de l'utilisateur à l'utilisation/consommation du produit.

En général, les pays disposent de lignes directrices qui fournissent des informations sur les tests permettant de justifier les allégations (pour une liste de sources, voir la Bibliographie) ou d'exigences réglementaires, juridiques ou relatives aux médias qui régissent les messages publicitaires des produits.

Le développement rapide de nouveaux produits ayant entraîné une saturation du marché dans certains pays, les entreprises ressentent davantage le besoin de recourir à des allégations sensorielles pour différencier les produits les uns par rapport aux autres. Dans le même temps, cependant, les gouvernements et les organismes de réglementation cherchent à protéger les consommateurs des allégations trompeuses. C'est pourquoi les responsables d'études sont invités à concevoir et à mener des études sur les allégations sensorielles, ainsi qu'à interpréter leurs résultats.

Le présent document a pour vocation de guider ces responsables d'études pour justifier les allégations sensorielles sur une base scientifique. L'utilisation des présentes recommandations va permettre aux professionnels de l'analyse sensorielle de conduire des études de manière à fournir «à fournir des éléments probants visant à étayer une allégation.

Un élément probant apporte des preuves que la conception du test, la collecte des données et l'analyse des données ont été réalisées en utilisant des principes scientifiques rigoureux et ont été mises en oeuvre de manière techniquement compétente. Ce qui constitue un élément probant est établi par la communauté scientifique, mais sera débattu au sein de la communauté juridique. Établir que le résultat d'un test peut servir d'élément probant afin d'étayer une allégation peut être de la responsabilité de :

- a) personnes qualifiées ayant des connaissances dans la pratique des tests consommateurs et des tests sensoriels scientifiquement reconnues;
- b) ces personnes consentant à respecter les meilleures pratiques.

En outre, une bonne pratique d'analyse sensorielle implique que les données de test soient analysées à l'aide de procédures statistiques fiables. Il convient que les responsables d'études qui conçoivent ces tests produits aient connaissance des bonnes pratiques dans le domaine des tests consommateurs et de l'analyse sensorielle et qu'ils les respectent.